

Juletid för frukost



Gammaldags risgrynsgröt | 4 port

- 1 msk Arla® Svenskt Smör
- 1 ½ dl rundkornigt ris
- 1 tsk salt
- 1 liter Arla® ekologisk lantmjölk
- 1 st kanelstång

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt ris, salt och ca 3 dl av mjölken. Koka upp under omrörning. Sänk värmen och späd med resten av mjölken lite i taget under omrörning. Lagg ner kanelstången. Låt gröten koka på svag värme under lock ca 40 min. Rör om då och då. Passa noga så att gröten inte kokar över. Servera gröten med mjölk, lite socker, malen kanel och ev en klick smör.

Recept på arla.se/jul

Ekologisk Lantmjölk är den gräddigaste mjölken och passar extra bra till julgröten.



Illustrationer: Stina Wirsen

mu

Tips. Gillar du
julgodis? Tävla
på arla.se/jul